

Tarte mangue-citron-passion

Pâte amandine

- 100g de farine
- 50g de poudre d'amande
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- 1 pincée de sel
- lait

--> Mélanger les ingrédients secs puis ajouter suffisamment de lait pour former une boule de pâte. Etaler puis garnir un moule graissé et cuire à blanc 20mn à 180°C.

Garniture

- 1 mangue
- 2 citrons
- 2 fruits de la passion
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- 100 g de sucre roux

- 1/2 cuillère à café d'agar agar

--> Mixer la mangue, les fruits de la passion, les œufs et le sucre. Presser les citrons et y dissoudre la Maïzena. Incorporer la purée de fruits et faire chauffer en remuant jusqu'à épaississement.

Laisser refroidir et garnir le fond de pâte.

Déguster bien frais.



Bon appétit !!

